Nr. 43. Kraków 4 czerwca 1913 r. Bezpłatny dodatek do „NOWIN“. (Osobno sprzedawać nie wolno).

# PRAKTYCZNA GOSPODYNI

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN“
- Romans i powieść -
wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin“ — 10 tomów rocznie. —

## Kronika mody paryskiej.

*Spódnice u dołu coraz węższe. Paski „bayadère“. Połączenie koloru czarnego z białym. Tiul króluje. Kapelusze słomkowe wychodzą z mody. Biżuterye ancien. Rękawiezki. Fryzury.*

**Paryż** z końcem czerwca.

Spódnice drapowane są ciągle bardzo modne; niektóre są tak wąskie u dołu, że za każdym krokiem podnoszą się i ukazują dyskretnie nóżkę — prawie wszystkie podniesione są u dołu.

Paski „bayadère“, o których już pisalliśmy widzi się prawie przy wszystkich sukniach. Można je urozmaicać według dowolnego gustu, można niemi skracać i przedłużać stan. Robią je z gazy, tafty, zawsze w innym kolorze, niż suknia, a przeważnie w kolorach żywych, haftowane w duże kwiaty. Przy białej tiulowej toalecie widziałam pasek „bayadère“ zrobiony z różnokolorowych paciorków. Wyglądał niezwykle oryginalnie. Było to jedyne przybranie sukni, oprócz koronek przy staniku.

Paski te powinny nosić tylko kobiety wysmukłe; nizkie i tęgie wyglądają w nich bardzo brzydko i baryłkowato.

Mimo kolorowości w obecnej modzie, połączenie czarnego z białem jest niezwykle często używane. Każda paryżanka obowiązkowo musi posiadać w swej garderobie czarną jedwabną suknię z białą tiulową albo koronkową kamizelkę, oraz czarny kapelusz, który jest najmodniejszy.

Tiul jest nadzwyczaj noszony w tym roku. Bluzki białe tiulowe są śliczne, a przytem bardzo praktyczne i łatwe do prania.

Również „crepon“ bardzo modny, z którego zapamiętałam skromną ale ujmującą wdziękiem prostoty toaletę białą przybraną tylko kamizelką, która przechodziła poza pasek z materyi kolorowej w duże kwiaty. ...na sukienka biała z kołnierzykiem i guzikami z żółtej krepy.

Wielkie elegantki zarzuciły zupełnie prawie słomkowe kapelusze; noszą je z satin, z aksamitu, z tiulu, który jest przedewszystkiem używany. Ładne są też kapelusze z mory; widziałam kapelusz gustowny z białej mory, ubrany tylko dużym bukietem stokrótek — inny z popielatej, o złocistym odcieniu otoczony piórem koloru „vieux rouge“.

Na szyję modna jest tego roku biżuterya ancien i wschodnia o delikatnym rysunku. Noszą też miniaturowe zegarki, zawieszone na aksamitce lub niewidzialnym prawie łańcuszku.

Rękawiczki skórkowe używane są tylko do kostyumów, do strojniejszych toalet — szwedzkie.

Zaczynają być modne fryzury wysokie w kształcie hełma; ozdabiają je fantazyjnemi szpilkami, wysadzanemi brylancikami.

*Wanda.*

---

## Z hygieny codziennego życia.

### Pielęgnowanie paznokci.

Nic brzydszego i nieprzyjemniejszego jak brudne ręce. Człowiek kulturny dba o czyste utrzymywanie rąk, a w związku z tem o czystości paznokci. Brud pod paznokciem budzi wstręt, a może stać się przyczyną różnych chorób, bo w brudzie tym mnożą się różnorodne bakterye. Brud z pod paznokcia starannie należy usunąć, ale unikać noża ostro kończystego, aby się nie zakrwawić, co może łatwo wywołać zapalenie nieraz bardzo bolesne i uporczywe. (Bakterye dostają się do ranki). Najlepiej więc nie używać noża, lecz szczotką wymyć dobrze paznokcie. Należy też od czasu do czasu narzędziem tępem cofnąć skórę naokoło paznokcia, aby u nasady jego pozostał wąski rąbek barwy jaśniejszej, aniżeli reszta paznokcia. Jeżeliby się zaniedbało tej czynności, toby skóra narastała na paznokieć i strzępiła się, z czego powstają tak zwane zanokcice bolesne i dające powód do zapalenia kołopaznokciowego. Zanokcice powstałe trzeba wyciąć nożyczkami lub ostrym nożem, nigdy ich nie wyrywać ani odrywać.

Wygładzenie, albo oskrobywanie paznokcia zazwyczaj nie jest potrzebne. Ktoby to jednak przeprowadzić chciał, użyje ciasta, składającego się z równych części szmirglu sproszkowanego i cynobru, roztartego z małą ilością oliwy. Ciasto to wciera się za pomocą irchy.

Białym plamkom, pojawiającym się u nasady paznokcia, tak zwanemu kwitnięciu przypisuje się bezpodstawnie rozmaite znaczenie. Środka na usunięcie tych kwiatków niema, one się posuwają w miarę rośnięcia paznokcia a potem się je razem z paznokciem odcina.

Paznokcie zbyt miękkie albo zbyt twarde łatwo się łamią. Paznokcie miękkie można mięsić dwa razy dnia, a na noc założyć na przedramieniu opaskę elastyczną, celem wywołania przekrwienia biernego (metoda Bier'a). Opaską elastyczną 8 cm. szeroką obwija się przedramie tuż nad stawem łokciowym, przyczem wywiera się pewien ucisk naprężając opaskę. Tak silnie ją trzeba założyć aby ręka poniżej obrzmiała i zaczerwieniła się. Barwa czerwona nie śmie jednak być zbyt ciemną, ani siwawą, a skóra musi być w dotknięciu ciepłą. Gdyby skóra była ciemną lub zimną, trzeba opaskę nieco zwolnić. Dobrze skutkuje opaska, jeżeli się ją zakłada w sposób powyżej opisany dwa razy dnia po godzinie. Można także pędzlować roztworem następującym: Acidi tartarici, Tinct, Myrhae aa 10·00, Spiritus vini, Aqu. destil. aa 30·00.

Przy paznokciach twardych zaleca się kąpiele ciepłe z dodatkiem sody albo boraksu. Potem wciera się przy pomocy irchy następującą maść: Ol. amygdal. dulcium 30·00, Talcis liqu., Ammonii caustici aa 3·00. Oprócz tego zaleca się przyłożenie przylepca na palec.

---

## LISTY.

Przestaliśmy pisać listy, my, inteligencya dwudziestego stulecia ery Chrystusowej!...

Mam oczywiście na myśli nie załatwianie interesów zapomocą wymiany listów (pisanych na maszynie!), ale frazes powyższy położyłem — na grobie: obcowania ze sobą ludzi za pośrednictwem listów, dzielenia się z myślami, nastrojem, uczuciami, z bliską, z drogą, z pokrewną duchem istotą.

Weźmy też śmiało za nawias „kategoryczny imperatyw“, streszczany tak często w wykrzykniku:

— Ach! ach!... Tak już dawno nie pisałam do Kamci (do Tereni, Magdzi lub Anielki)! Muszę napisać!... Gniewać się będzie.

List wypływający z takich pobudek jest załatwianiem... prostej grzeczności towarzyskiej. Tego rodzaju — w pewnych, mniej więcej równych odstępach czasu — listowanie jest jedną z niezliczonych form t. zw. „podtrzymywanie stosunków towarzyskich“. Pańszczyźniane odrabianie listu ponieważ się... dawno nie pisało, jest zdawkową funkcyą, nie odbiegającą daleko od karty wizytowej, winszującej imienin, lub świąt albo od telegramu wysyłanego nowożeńcom w dniu ślubu.

Zazwyczaj też list taki (pańszczyźniany) rozpada się na trzy części. Pierwszą wypełnia ekskuzowanie się, że tak długo „nie dawało się znaku życia o sobie“. Przyczyna najpospolitsza: brak czasu! Istotnie też ludzie najmniej pracujący i nic mający żadnych obowiązkowych zajęć, cierpią nieodmiennie na — brak czasu. Drugą część listu wypełnia rozwinięcie, wcale nawet czasem obszerne, faktu, że... nic się nowego nie stało i że się nic niema do doniesienia. („U nas wszystko po staremu“). Zakończenie listu jest jednem zaklinaniem o przysyłanie częstych wiadomości, „których się wygląda zawsze z utęskieniem“. Uściski, pozdrowienia... no i koniec. Uf! Chwała Bogu!...

Mimowoli przychodzi na myśl, że latek temu ze trzysta załatwiano się — u nas — daleko jeszcze prościej i wygodniej w tego rodzaju obowiązkowem „dawaniu znaku życia o sobie“. Oto np. mam w zbiorach list bez daty — ale najwyraźniej z drugiej połowy XVII wieku, pisany przez dwie Pacówny, Annę i Józefę pisarzówny W. Ks. Lit. do jakiejś szacownej osoby, której pamięci przypomnieć się chciały.

List brzmi, słowo do słowa, jak następuje: *Wielmożny Mości Dobrodzieju! W otworze wymiaru wzajemnej Wm. Panu wdzięczności, oświadczając przyzwoite podziękowanie, tyla przez to odnoszę satysfakcyi, ile pragnę być z uależytą rekognicyą—Wm. Pana życzliwą i uniżoną sługą Anna Pacówna P. W. X. L.*

Prawda? Jakie to krótkie, węzłowate a wdzięczne i grzeczne zarazem!

A siostrunia Józefa dopisuje się:

*„Ja będąc przytomną tej eksedycyi, wzajem Wm. Panu zasyłam mą uniżoność, oraz Terulkę kochaną serdecznym afektem uściskam i z siostrą moją“.*

Posuńmy się lat kilka dziesiątków naprzód. Oto mały siedmioletni Radziwiłłek, przyszły książę — wajewoda Panie Kochanku, list pisze z Ołyki do babki swojej, winszując jej doczekania świąt Bożego Narodzenia 1740 roku. Musiał się malec namozolić srodze, ale nietylko babkę swoją domniemanie ucieszył, lecz zarazem listem tym swoim — rozproszył... legendę potomności o tem, że książę Panie Kochanku długo, gdyż niemal do pełności, piórem nie władał. Ejże! A toż niechby każde siedmioletnie dziecko teraźniejsze tak pisało:

„Jaśnie Oświecona Mścia Xiężno Babko y Dobrodziko miłościwa. Pirwszy raz w życiu mojem wyciągam rękę na papier, ażebym ucałowawszy przy powinszowaniu Narodzenia Pańskiego y zaczynającego się roku stopy W (aszej) X-ci (miało być Xiążęcej Mości) babki y Dobrodziki dobrowolnemu się iey oddał Błogosławieństwu, bendąc aż do śmierci.

WXMści Babki Dobrodziki z serca kochającym wnukiem y nayniszym Podnuszkiem Karol X. Radziwiłł O. O.

Znów kilka dziesiątków lat rzućmy za siebie...

Oto i epoka wogóle najobfitsza w listy na całej przestrzeni dotychczasowych dziejów ludzkości. Powiedzmy śmiało, że mniej więcej jakoś między rokiem 1750 a 1850 pisanie listów częstych a długich było modą. Nie! było istną manią. Mniej więcej na przełomie XVIII i XIX stulecia właśnie gdy jeszcze środki i sposoby przenoszenia się z miejsca na miejsce były jakże dalekie od dzisiejszej doskonałości i szybkości,

## Ogródek warzywny na oknie.

Małym kosztem i bez wielkich trudów każda praktyczna gospodyni może sobie urządzić na oknie ogódek warzywny, który nawet przez całą zimę będzie się zielenił i co jakiś czas dostarczy jej najniezbędniejszych jarzyn kuchennych.

Nie potrzeba na to nic więcej, tylko jednej lub dwóch paczek, jakie się zazwyczaj ma na balkonie i pewnej liczby doniczek z dobrą ziemią ogrodową, oraz potrzebnych korzonków i nasion.

W ciepłej porze roku paczki te mogą stać najlepiej na wolnem powietrzu. Na zimę trzeba je wziąć do pokoju i zasadzić w nich i zasiać jarzyny, jakie się chce mieć.

Tam, gdzie się musi otwierać całe okna dla przewietrzenia, trzeba się zadowolnić wazonikami, które się ustawia na prostej desce, opatrzonej na obu końcach rączkami do trzymania. Inne, niezbyt wielkie wazoniki układa się po obu stronach okna na małych konsolkach, albo się wiesza w drucianych koszyczkach na ścianach.

Dla tego rodzaju ogródka nadaje się najlepiej p i e t r u s z k a, tak potrzebna w gospodarstwie domowem. Kto che, może ją zasadzić w całej paczce. Gdy się ją podlewa ciepłą wodą, pietruszka rośnie bardzo szybko. Dobrze jest także dodać nawozu, n. p. sztucznego guana.

Bardzo wdzięczną do hodowania rośliną jest r z e r z u c h a, używana przez niektórych jako zdrowa i pobudzająca apetyt przyprawa do chleba z masłem. Sieje się ją w płaskiej paczce i pokrywa nasiona warstwą ziemi, którą należy utrzymać dość wilgotnie. Rzerzucha kiełkuje bardzo szybko; można ją nożyczkami obcinać, jak tylko pojawią się pierwsze listki.

Bardzo lubiany s z c z y p i ó r e k rośnie w wazonikach stale; można go również obcinać nożyczkami, ile razy potrzeba.

W takim ogródku warzywnym da się także hodować specyalna sałata, której można używać już od stycznia, a więc w czasie, kiedy sałaty niema. Tak samo można hodować r z o d k i e w k ę, a nawet o g ó r k i. Są specyalne gatunki takich ogórków, które rosną w pokoju. Wskazówki do hodowania ich dołączone są do każdej paczki z nasionami. Plon jest dosyć obfity.

W końcu należałoby jeszcze wymienić m a j e r a n, który się sieje w wazonikach o średnicy 10 centimetrów z dobrą ziemią.

## Sezonowe konserwy.

**Wiśnie w spirytusie.** Ulubioną tę we Francyi konserwę sporządza się w następujący sposób: Bierze się wyborowe, wielkie wiśnie, które mogą być trochę kwaskowate, wyciera się je troskliwie suchą, czystą ściereczkę, szypułki ucina się dość krótko — i wkłada się wiśnie w słoiki, które mogą być tylko do trzech czwartych napełnione. Wiśnie nie powinny też być ciasno ułożone. Spirytus 85 procentowy miesza się z gęstym syropem i zalewa się słoiki, które muszą być bardzo dobrze zabezpieczone przed dostępem powietrza i stać w ciemnem miejscu.

**Kompot z truskawek na zimę.** Na 1 funt tego owocu robi się syrop z 1/4 funta cukru i 3/4 szklanki wody i gotuje w nim truskawki świeże, nieprzejrzałe od 10—15 minut — ciepły jeszcze kompot składa się w kompotiery średniej wielkości do jednorazowego użytku — nieprzykryte stać muszą do drugiego dnia — słoiki powinny być do czysta wymyte, wytarte i koniecznie przepłókane spirytusem – a składając do słoików kompot, na palec nie powinien dochodzić do brzegu słoika; tę przestrzeń słoika trzeba bardzo starannie, jak i brzeg wytrzeć do suchości, bo od zachowania skrupulatnego tych warunków zależy dobre zakonserwowanie owocu — na drugi dzień rozpuścić pak. Kupując go, żądać koniecznie jasnego, przezroczystego, t. j. w najlepszym gatunku. Rozpuścić go w garnuszku z dziobkiem i nalewać nim pak na okrąg na wierzchu syropu, uważając, aby brzeg słoika i wierzch dobrze był zalany i szczelnie. Dla użycia w zimie zanurza się szyjkę kompotjery w gorącej wodzie — pak zejdzie w całości, a przechowany w porządku, da się użyć na rok następny. Kompot tak urządzony zachowuje smak i aromat świeżego owocu.

## Przepisy kulinarne.

**Pierogi z mięsem zapiekane w piecu.** Resztę pieczeni wołowej, befsztyku, a w braku tychże poddusić kawałek miękkiego mięsa wołowego, przeprowadzić przez maszynkę do mięsa, dodać kawałek ugotowanej słoniny, całe jajko, pieprzu, soli i zrobić pierogi z ciasta z dodaniem paru łyżeczek wody zimnej — ugotować starannie pierogi, aby każdy był osobno — nie przykrywając je, gdy się gotują — gdy przestygną układać e warstwami, przesypując serem szwajcarskim i polewać masłem; na półmisku blaszanym wstawiać do pieca, a gdy się zapieką, polać masłem i bułeczką rnmianą i podać na stół. Potrawa bardzo odpowiednia na obiad po zupie.

**Młode rzodkiewki na jarzynę.** Obrać ze skórki i ugotować na miękko w gorącej wodzie z łyżką masła, stosownie do ilości rzodkiewki — gdy miękka, zrobić sos z łyżki mąki z łyżką masła, posolić, pocukrować do smaku i dodać drobno posiekanego kopru.

**Garnitur do zimnego mięsa z jarzyn na zimno.** Różne młode jarzyny ugotowane do miękkości w wodzie gorącej lekko osolonej, gdy zimne, zaprawić octem z oliwą lub sosem majonezowym, albo tatarskim — dobrawszy do smaku, dodając cukru, pieprzu itp.

**Legumina wypiekana z sera.** 6 żółtek ucierać z 1/4 funta niesolonego masła i z 1/4 funta sera twaroga, dodać 1/4 funta cukru, 1/8 funta migdałów oparzonych z łupy i utartych na torku i kilka gorzkich migdałów dla zapachu. W końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko, sypiąc po trochu trzy łyżki przesianej bułki, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wstawić na 1/2 godziny do miernie gorącego pieca.

## Obiady gospodarskie.

*Dyspozycye na tydzień z uwzględnieniem pory roku.*

*Piątek 4 lipca*

Zupa rakowa z kaszką. Marchewka z groszkiem i grzankami. Ciastka z wiśniami.

*Sobota 5 lipca*

Zupa szczawiowa z jajami. Pieczeń barania z młodymi buraczkami i ziemniaczkami. Kompot z agrestu

*Niedziela 6 lipca*

Rosół z pasztecikami. Sztuka mięsa z sosem pomidorowym z kartofelkami. Kurczęta nadziewane z mizeryą. Suflet poziomkowy.

*Poniedziałek 7 lipca.*

Barszcz z botwiny ze śmietaną. Zrazy z kaszą [illegible] ragi. Bułeczki z konfiturami.

*Wtorek 8 lipca.*

Mleko kwaśne z młodymi ziemniaczkami z koprem. Pieczeń cielęca zawijana z sałatą. Kruchy placek z truskawkami.

*Środa 9 lipca.*

Zupa kalafiorowa ze śmietaną. Ozór na szaro. Groszek cukrowy. Strudel z wiśniami.

*Czwartek 10 lipca.*

Barszcz czysty z pasztecikami w naleśnikach. Polędwica z jarzynami. Szpinak z jajami. Poziomki ze śmietaną.

---

ludzie rozdzieleni nieraz górami i rzekami znali się lepiej, niż dziś przy ogromnej łatwości komunikowania się z sobą, albo odwiedzaniu siebie. Znali się lepiej dzięki wymienianiu obfitych i obszernych listów. Listów zaś całe szkatułki, całe kufry wożono z sobą — jak świadczą współcześni pamiętnikarze — i nie było milszej rozrywki towarzyskiej nad odczytywanie w dobranym gronie najpoufniejszych nieraz zwierzeń. A cóż dopiero za powodzenie, co za poczytność miały np. listy z podróży!

Czytanie listów, właśnie listów, było przez całe stulecia najpoważniejszą formą lektury, najbardziej zaciekawiał, pociągał ku sobie — list! Stąd tyle w literaturze wszechświatowej dzieł — najpoważniejszych, naukowych, filozoficznych, toż znowuż belletrystycznych — pisanych w kształcie listów.

Mówi się dziś: „Och: powieść w kształcie szeregu listów — nie do przełknięcia. Staroświecczyzna! A jednak — niech mi wolno będzie przypomnieć bez mała sto wydań powieści baronowej von Heyking. Powieść ukazała się bez nazwiska autorki — lat temu z dziesięć. Tytuł? O, bardzo znany! „Briefe die ihn nicht erreichten“. Listy, które doń nie doszły...

A tajemnica owych stu wydań? Talent wielki, pisarski.

Lecz dla pisania listów, „prawdziwych“ listów, ot, tak sobie... do znajomych, do krewnych — to — to, nieprawdaż? — talentu nie trzeba? Prawda? Trzeba tylko umieć pisać ortograficznie, co?

O nie. Istnieje specyaalny talent pisania interesujących, miłych zgrabnych, słowem „ślicznych“ listów najbardziej poufnych i okolicznościowych. Ale nie szukajmy tego talentu za dziewiątą górą i dziesiątą rzeką. Np. wśród t. zw. ludzi pióra czyli literatów. Zdziwię może kogo, a jednak powiem, że mało czytałem listów suchszych, prozaiczniejszych niż w korespondencyi Mickiewicza. Są natomiast „zwykli śmiertelni“, nawet wielu ich jest, posiadający przedziwny dar pisania listów — niewymuszonych. Podkreślam! Im list bardziej zbliżony do mowy potocznej, do sposobu mówienia osoby piszącej, tem pod każdym względem doskonalszy. Nie trzeba zasiadać do pisania listu, jak do jakiej celebry, lub do specyalnego jakiego zadania.

Listy nie są wyłącznie odbiciem duszy piszącego, w listach, nieraz przedziwnie i subtelnie, odzwierciadla się epoka, czas... Listy, podobnie jak meble, tużurki i niewieście „mody“ są zawsze s t y l o w e.

Jakże tam w „Malwinie czy Domyślność serca“ wygląda rozstanie się Ludomira z ukochaną po pełnem wzruszeń i wrażeń sam na sam? Gdy Malwina uchodzi, Ludomir chwyta porzucony przez nią (na ławce ogrodowej) „welon zroszony łzami“, do serca go przyciska i woła: „Chyba z życiem go utracę!“ Działo się to między 1815 a 1825 rokiem. Wszystko wówczas, a osobliwie afekty miłosne, pławiło się w pełnem morzu — tkliwości i egzaltowanej czułości. I o tym akurat czasie, w 1818 roku babka rodzona moja list swój do ukochanego (późniejszego męża) zamykała, chyba [illegible] cznie stylowym frazesem: — „Bądź sprawiedliwszym, nie uskarżaj się na naturę i fortunę, bo gdyby pierwsza była dla ciebie mniej hojną, pewnobym nie kochała Ciebie, a co do drugiej masz taką odpowiedź, qu'un simple repas aprêtté par l'amour ne sera plus delicieux que les mets hes festins...“

Tak wyrażano się za „dawnych dobrych czasów“, kiedy panny w muślinowych sukienkach wiodły baranka na wstążeczce niebieskiej do Świątyni Dumania, lub nad „bieg wody“, a ciężkie landary posuwały się wolno po wysadzanych podwójnym rzędem brzóz, szerokich taktach...

Na sześć mil, sześć popasów,
A objeżdżano świat...
Za dawnych, dobrych czasów,
Za moich młodych lat!

Wymknęło mi się; wyraziłem się nieścisłe. Moje młode lata nie sięgają czasów... „Malwiny!“ Rzeczy to jednak nie zmienia, że z chwilą, gdy przestano pisać listy, ubył światu wcale szacowny dokument dla poznawania obyczajności i stylu danej epoki.

Jeszcze, jeszcze ostatnie wymiany listów — tleją. Rychło „list“ stanie się zabytkiem, jak pancerz i halabarda, krzesiwo i tramwaj konny. Prywatny telefon bez drutu położy ostateczny, nieodwołalny kres istnieniu tak zwanych „listów“.

*Czesław Jankowski.*

Wydawca: Krakowskie Tow. wydawnicze. Odpowiedzialny i naczelny redaktor: Ludwik Szczepański. Drukiem Aleksandra Rippera w Krakowie.